

淄博戳子肉培训，包教包会

产品名称	淄博戳子肉培训，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

淄博戳子肉培训，包教包会016

自从百年李村大集消失后，这些戳子肉业主也逐渐找门面，选择位置多半也是在农贸市场附近，主要还是方便顾客购买食材来加工。但是大家都依然希望戳子肉就是那种脏乱差，烟火熏天的大声说话大口吃肉大口哈酒的氛围，越是这种环境大伙也吃得越起劲。门店戳子肉卫生环境也都在不断提高，但任然有待提高。环境卫生让很多人望而生畏，不敢去品味这一美食。甚至有人认为戳子肉，是提不上台面的美食。

对于戳子肉这种种弊端，让我想了想，是否可以提高下吃戳子肉的环境，让部分人别因为那脏乱差拒而远之，逐渐去品尝和认识戳子肉，让这一美食特色得到更多人的认识和认可。现在开的羊贵妃烧烤戳子肉，有的顾客来了觉得环境好了没有那种吃戳子肉的感觉，有人觉得挺好的。不管对不对希望能坚持下去，希望得到更多人的认可。

戳子肉的加工介于烧烤、铁板烧、油炸食品的综合，火用的是高温炭火，放在形状像戳子的锅里加工。吃戳子肉的环境非常吵杂周围人来人往，夏天很多人愿意在桥下做一戳子烤肉喝着啤酒看周围人来人往的烟火人间气息。戳子肉中有几个经典必点菜：五花肉、大肠、土豆条，其它的根据季节买些海鲜加工。

吃惯了带签子的烤肉，也吃惯了泥路烤肉，今天带给大家的是一种超级过瘾的吃肉方式，不仅吃肉，还能大口吃虾，大口吃鱿鱼，想吃啥自己买了让他们来加工，很是爽快。更让人心旷神怡的地方是在室外露天摆桌，真的可以吃肉喝酒放飞自我了。这种烧烤青岛这叫戳子肉。

要用铁戳子烤肉，要先在架子上烧上通红的碳，再将几个铁盒子涂满油，放到烤架上烧热，新鲜的食材“唰”的倒进锅里，猩红的碳不能少也不能熄，保持着大火一路爆烤到底，肉在大火的攻势下忍不住的往外飙油，趁着肉半生不熟的时候，浇上秘制烤汁，再大火烤得外焦里嫩，起锅，一顿烤肉就出来了！

膳学派餐饮小吃培训秉承学员满意学有所得的宗旨，为你创业梦想插上动力的翅膀。民以食为天，餐饮行业是一个永远都不会淘汰的行业，想好你要做的，来到膳学派餐饮小吃培训，膳学派餐饮小吃培训助你在餐饮行业创造辉煌。

膳学派餐饮小吃培训考虑到广大学员的利益，将核心技术无保留全部传授给学员，开创了食品行业合作的先河，让学员赚得更多！膳学派教你一门技术,给你一份工作;干成一番事业,致富一个家庭。膳学派餐饮小吃培训：实实在在做人 踏踏实实做事 十几年来从未改变 赢得了无数学员的高度赞誉！老师手把手教让学员亲自动手做，时间不限。什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。